



CAVES VELHAS



@enoportwines



ENÓLOGO | NUNO FARIA | WINEMAKER

ANO | 2018 | YEAR

CAVES VELHAS GARRAFEIRA TINTO IG LISBOA 2018

De um ano de colheita excecional, 2018, Caves Velhas reinterpreta o melhor de cada *terroir*. A paixão pelo detalhe em cada vinho é revelada na conjugação do saber, na tradição, dedicação e arte, perpetuando memórias e histórias como legados no tempo.

Caves Velhas Garrafeira Tinto IG Lisboa 2018, é um vinho tinto altamente gastronómico, com 14,5% de volume, com grande potencial de guarda. Um blend das castas Merlot, Syrah e Touriga Nacional que apresenta no nariz aromas de pequenos frutos do bosque maduros e, na boca, revela uma boa acidez, com notas agradáveis de especiarias doces.

Ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas.

From an exceptional harvest year, 2018, Caves Velhas reinterprets the best of each terroir. The passion for detail in each wine is revealed in the combination of knowledge, tradition, dedication and art, perpetuating memories and stories as legacies over time.

Caves Velhas Garrafeira Tinto IGP Lisboa 2018 is an highly gastronomic red wine, with 14,5% volume, this blend of Merlot, Syrah and Touriga Nacional grape varieties presents itself on the nose with an aroma of small, ripe forest fruits and in the mouth it reveals good acidity, with pleasant notes of sweet spices. Ideal to accompany grilled red meats.

NOTAS DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Tinto IG Lisboa

REGIÃO: Lisboa

CASTAS: Merlot 40%, Syrah 30% e Touriga Nacional 30%.

COR: Granada Intensa.

AROMA: Pequenos frutos maduros.

SABOR: Na boca encontramos notas agradáveis de especiarias doces.

MATURAÇÃO: Estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês. Após o engarrafamento ocorreu um estágio final de mais de 12 meses em garrafa.

VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular prolongada fermentação alcoólica a 28°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alc. Volume (% vol): 14,5

Acidez Total (g/l): 5,47

pH: 3,64

TASTING NOTES

CLASSIFICATION: IG Lisbon Red Wine

REGION: Lisbon

VARIETIES: Merlot 40%, Syrah 30% and Touriga Nacional 30%.

COLOR: Intense Garnet.

AROMA: Small ripe fruits.

TASTE: In the mouth we find pleasant notes of sweet spices.

MATURATION: Aged for 12 months in French oak barrels. After bottling, there was a final stage of more than 12 months in the bottle.

VINIFICATION: Total stemming, prolonged skin maceration, alcoholic fermentation at 28°C.

ANALYTICAL PARAMETERS:

Alc content. Volume (% vol): 14,5

Total Acidity (g/l): 5,47

pH: 3,64



DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM PACKAGING SPECIFICATIONS		
EAN PACK	ITF CAIXA/CASE	VOLUME
560 1110 00950 8	1 560 1110 00950 5	750 ML

Nº CAIXAS PALETE Nº CASES/PALLET	Nº FIADAS/PALETE Nº ROWS/PALLET	Nº CAIXAS FIADA Nº CASES ROW	DIMENSÕES GARRAFA (AxLxH) cm BOTTLE DIMENSIONS (HxD) cm	PESO DA GARRAFA (KG) BOTTLE WEIGHT (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLxH) cm CASE DIMENSIONS (HxWxL) cm	PESO CAIXA (KG) CASE WEIGHT (KG)	PESO PALETE (KG) PALLET WEIGHT (KG)	Nº GARRAFAS / CX Nº BOTTLES / CASE	ALTURA PALETE (CM) PALLET HEIGHT (CM)
64	4	16	29,3 x 8,9	1,420	30,5 x 19 x 28,5	8,518	570,15	6	137,4



ENOPORT PRODUÇÃO DE BEBIDAS, LDA – NIPC: 500150850
Rua Mariano de Carvalho, 2040-243 Rio Maior-Portugal.

www.enoport.com
(+351) 243 999 070

enoport.sgs@enoport.pt
Enoport Wines enoportwines



Realizada a 20/10/2023